Cuisinart®

MANUAL DE INSTRUCCIONES

COMERCIALIZADO POR:
Faconnable Casa S.A de C.V
Cicerón #504, Col. Los Morales,
Sección Alameda,
Delegación Miguel Hidalgo,
México D.F., C.P. 11530
RFC: FCA040630291

IMPORTADO POR:
IMPORTADORA Y EXPORTADORA
TOTAL VELOCITY S. de R.L. de C.V.
Ciceron 504 Col. Los Morales
Secc. Alameda
Del. Miguel Hidalgo
México D.F. C.P 11530
R.F.C. IET0802086WA
Atención al Cliente: 01 800 087 19 36

Máquina para hacer helados	CIM-80SA

Para su seguridad y disfrute de este producto, lea siempre el libro de instrucciones cuidadosamente antes de usar.

IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD

Al usar aparatos eléctricos, siempre se deben tomar precauciones básicas de seguridad, entre las cuales están las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones
2. Para evitar riesgos de descargas eléctricas, no sumerja el cable, la clavija o el aparato en agua o cualquier otro líquido.
3. La supervisión continua es necesaria cuando el aparato esté siendo usado por o cerca de niños.
4. Desconéctelo cuando no vaya a ser usado, antes de poner o quitar partes.
5. Evite el contacto con partes móviles. Mantenga las manos, el cabello, la ropa así como las espátulas y otros utensilios lejos del aparato mientras esta en funcionamiento para reducir el riesgo de heridas y/o daños al aparato.
6. No use ningún aparato con el cable o la clavija dañados, o si el aparato esta fallando, o si se ha caído o dañado de alguna forma. Lleve el aparato a un servicio autorizado para que lo examinen, reparen o lo ajusten.
7. El uso de aditamentos no recomendados por Cuisinart puede causar fuego, descargas eléctricas y heridas.
8. No usar el aparato en exteriores.
9. No deje el cable colgando fuera de la orilla de la mesa, ni permita que entre en contacto con superficies calientes.
10. Mantenga las manos y utensilios fuera del tazón mientras esta en uso para reducir el riesgo de daños personales o al aparato. NO USE OBJETOS FILOSOS NI UTENSILIOS DENTRO DEL TAZÓN CONGELANTE. Los objetos filosos rasgaran y dañaran el interior del tazón congelante. Podrá usar una espátula de hule o una cuchara de madera cuando el aparato este apagado (OFF)
11. Cualquier servicio de mantenimiento aparte de limpieza deberá ser hecho por personal calificado.
12. No use el tazón congelante con fuego, no coloque este aparato cerca o sobre estufas calientes o dentro de un horno caliente. NO lo exponga a fuentes de calor. NO es apto para lavavajillas.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES
PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

INSTRUCCIONES ESPECIALES DEL CABLE

Si se utiliza una extensión, el grado eléctrico marcado del cable de la extensión debe ser por lo menos del mismo grado eléctrico que el aparato y el cable debe ser conectado de modo que no haga corto.

Este equipo cuenta con una clavija polarizada (una espiga más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de choque eléctrico debe colocarse correctamente en el tomacorriente, si no entra, voltee las espigas, si no entra póngase en contacto con un electricista calificado. No modifique la clavija en ningún caso.

HELADO DE YOGURTH DE VAINILLA

Para diez porciones

1,1/4 tazas de leche entera
3/4 tazas de azúcar granulada
2,1/2 tazas de yogurth sin grasa
1/4 tazas crema espesa
1 cucharada de extracto de vainilla

Ponga la leche y el azúcar en un tazón mediano, combinar con un batidor o mezclador de mano a baja velocidad, hasta que el azúcar se disuelva completamente. Incorpore la crema, el yogurth y la vainilla.

Encienda la máquina y vierta la mezcla, déjela hasta que espese, aproximadamente 20 a 25 minutos. El yogurth tendrá una textura suave y cremosa. Si desea una consistencia más firme, transfiera el helado de yogurth a un envase hermético y guarde en el congelador durante aproximadamente dos horas. Retirar del congelador unos 10 minutos antes de servir.

HELADO DE YOGURTH DE CHOCOLATE

Para diez porciones

1,1/2 tazas de leche entera o descremada
255 gramos de chocolate amargo o semidulce picado
1/3 tazas de azúcar
2,1/2 tazas de yogurth de vainilla bajo en grasa o sin grasa

Combine la leche, el chocolate y el azúcar en una olla. Cocinar a fuego medio, revolviendo constantemente, hasta que el chocolate esté completamente derretido y el azúcar se disuelva. Deje enfriar completamente en el refrigerador. Incorpore el yogurth de vainilla.

Encienda la máquina y vierta la mezcla, déjela hasta que espese, aproximadamente 20 a 25 minutos. El yogurth tendrá una textura suave y cremosa. Si desea una consistencia más firme, transfiera el helado de yogurth a un envase hermético y coloquelo en el congelador durante aproximadamente dos horas. Retirar del congelador unos 10 minutos antes de servir.

SORBETE DE ARÁNDANOS

Para diez porciones

1,1/3 Tazas de azúcar granulada
2 /3 Taza de agua
2,1/2 Libras de arándanos frescos o congelados
3 Cucharadas de jugo de lima fresco
2 Cucharadas de jarabe de maíz

Ponga el azúcar y el agua en una cacerola y lleve a ebullición a alta temperatura. Reduzca el fuego a medio y cocinar tranquilo, hasta que el azúcar sea disuelta. Dejar enfriar completamente. Descongele los arándanos si estan congelados.

Ponga los arándanos y jugo de limón en una licuadora o procesador de alimentos. Hasta que tenga la consistencia de puré y quede suave. Colar con un colador de malla fina para eliminar las semillas; desechar las semillas. Combine el pure de arándanos con la mezcla de azucar enfriada y el jarabe de maíz. Refrigere por 2 horas o más para obtener mejores resultados.

Encienda la máquina para hacer helados de Cuisinart; y vierta la mezcla en el recipiente congelado y deje la mezcla hasta que espese, aproximadamente 20 a 25 minutos. El sorbete tendrá una textura suave. Si desea una consistencia más firme, transfiera el sorbete a un envase hermético y coloquelo en el congelador alrededor de dos horas. Retirar del congelador unos 10 minutos antes de servir.

SORBETE DE MANGO TANGO

Para diez porciones

2 Tazas de cubitos de mango frescos
1 Taza de azúcar granulada
1/4 Taza de jugo de limón fresco
1 Cáscara de naranja o de mandarina
2,1/4 Tazas de jugo de mandarina sin azúcar

Coloque los cubos de mango, azúcar, zumo de limón y la cáscara de mandarina o naranja en un tazón y mezcle bien. Dejar marinar durante 1 hora o más. Pongalos en una licuadora o procesador de alimentos hasta que esté completamente triturado y suave. Agregue el jugo de mandarina. Refrigere durante 1 hora o más.

Encienda la máquina para hacer helados de Cuisinart; y vierta la mezcla en el recipiente congelado, dejar la mezcla hasta que espese, aproximadamente 20 a 25 minutos. El sorbete tendrá una textura suave. Si desea una consistencia más firme, transfiera el sorbete a un envase hermético, coloquelo en el

INTRODUCCIÓN

Ahora usted podrá deleitar a un gran número de familiares y amigos con deliciosos helados hechos en casa, cremosos sorbetes o con un saludable y delicioso yogurth congelado. El diseño de doble tazón de esta maravillosa máquina para hacer postres, le permite preparar mas de 1,89 L de uno o dos de sus postres helados favoritos en muy poco tiempo.

Con el simple toque de un botón, esta íncreible máquina comenzará el proceso. Los ingredientes se agregan en los tazones congelantes a través de las boquillas para crear los más suaves y cremosos postres helados.

ANTES DE USARLO POR PRIMERA VEZ

NO SUMERJA este aparato en agua. Límpielo con una toalla húmeda. Lave las tapas, los tazones de congelación, los brazos mezcladores, con agua tibia y jabonosa para eliminar el polvo y los residuos de los procesos de fabricación y embarque. NO limpie ninguna de las partes con limpiadores abrasivos o fibras duras.

TIEMPO DE CONGELACIÓN Y PREPARACION DEL TAZÓN

El tazón de congelación debe estar completamente congelado antes de empezar su receta. Antes de congelarlo, lávelo y séquelo perfectamente. Métalo en una bolsa de plástico para evitar quemaduras por congelación. Le recomendamos colocar el tazón hasta el fondo del congelador donde la temperatura es más baja. Asegúrese de colocar el tazón en una superficie plana y hacia arriba para lograr una congelación pareja.
El tiempo requerido para alcanzar la congelación, depende de que tanto enfríe su congelador. Le aconsejamos mantener siempre el tazón en su congelador, así lo podrá usar en cualquier momento. En general el tiempo de congelación deberá ser como mínimo de 12 horas. Lave y seque el tazón antes de usarlo.
NOTA: Su congelador debe estar a -17.8° C (0º F) para asegurar la congelación adecuada de los ingredientes.

CARACTERÍSTICAS Y BENEFICIOS

1. Boquillas para agregar ingredientes. Vierta los ingredientes a través de las boquillas. También se usa para agregar ingredientes adicionales como chispas o nueces sin interrumpir el ciclo de congelamiento.

2. Tapas de fácil aseguramiento. Debido a que son transparentes usted podrá vigilar el proceso de congelamiento. La tapa está diseñada para que se asegure fácilmente a la base.

3. Brazos mezcladores. Mezcla y agrega aire a la receta dentro de los tazones congelantes para crear postres helados o bebidas.

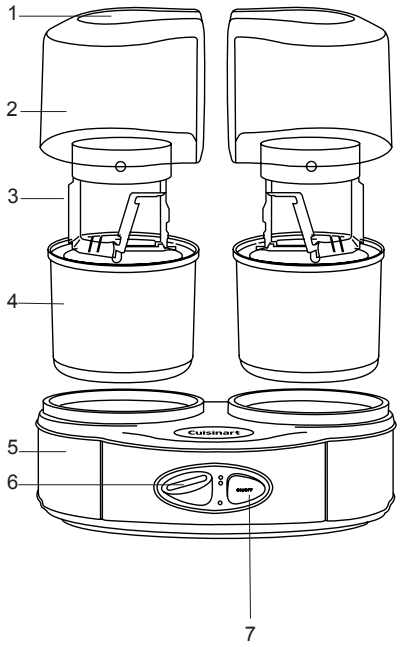
4. Tazones congelantes. Contienen líquido congelante dentro de una pared doble para congelar rápido y parejo. Éste líquido mantiene frío el tazón y con temperatura uniforme.

5. Base. Contiene un motor de uso rudo, con suficiente potencia para crear helados, yogurth congelado, sorbetes y bebidas heladas.

6. Botón de uno o dos tazones. Le proporciona la opción de hacer helado en un solo tazón o los dos.

7. Botón de encentido/apagado (ON/OFF).

8. Almacenamiento del cable (no mostrado). Permite guardar el exceso de cable para mantener la mesa limpia y segura.



PARA HACER HELADO SUAVE Y POSTRES CONGELADOS

1. Prepare los ingredientes en un recipiente donde sea fácil verterlos.
2. Saque el(los) tazón(es) congelante(s) del congelador. Quite la bolsa de plástico y colóquelos en el centro del la base.
NOTA: El tazón comenazrá a descongelarse rápidamente una vez fuera del congelador. Úselo inmediatamente después de sacarlo del congelador.
3. Coloque el(los) brazo(s) mezclador(es) en el(los) tazón(es) congelante(s). El brazo no debe quedar asegurado firmemente, sólo debe descansar en el centro del tazón con la cara del círculo hacia arriba.
4. Coloque la(s) tapa(s) en la base. El mecanismo de fácil aseguramiento le permite ser colocada de una sola manera. Coloque la(s) tapa(s) ligeramente fuera del centro y gire en el sentido de las manecillas del reloj hasta que quede(n) asegurada(s) en su lugar.
5. Gire la perilla para elegir la opción de uno o dos tazones. Si usted elige la opción de un solo tazón use el lado derecho del aparato. Selccione siempre esta opción antes de encender el aparato.
6. Presione el botón de encendido y apagado (ON/OFF). Los tazones comenzarán a girar, si usted elige la opción de un solo tazón, el que comenzará a girar será el derecho.

HELADO DE CHOCOLATE BLANCO CON CHOCOLATE EN TROZOS Y NUECES DE MACADAMIA

Para diez porciones

1,1/4 Tazas de leche entera
1,1/3 Tazas de crema espesa
2/3 Tazas de azucar
4 Huevos grandes
8 Onzas de chocolate blanco picado
1 Cucharada de brandy o Kirschwasser
1 Cucharadita de extracto de vainilla
1 Cucharadita de extracto de almendras
2 Onzas de chocolate amargo, cortado en pedazos
1/3 Taza de nueces de macadamia tostadas, picadas

Combine la leche y la crema en una cacerola de fondo pesado y llevar a hervir a fuego lento. En un tazón mediano, bata el azúcar y los huevos hasta que esté espeso. Mida una taza de la mezcla de leche caliente. Con la mezcladora a baja velocidad, añadir la leche caliente a la mezcla de huevo en un flujo constante. Revuelva la mezcla de huevo en el sartén. Cocine a fuego muy lento, revolviendo constantemente, hasta que la mezcla alcance los 160 ° F puede medirlo con un termómetro. Añadir el chocolate blanco picado y remover hasta que se derrita por completo, a continuación, añadir el brandy y los extractos. Pasar a un recipiente, cubra con papel de plástico coloquelo directamente encima de la crema y refrigerar hasta que esté completamente fria (al menos 8 horas).

Encienda la máquina para hacer helados de Cuisinart y vierta la mezcla en el recipiente congelado y deje la mezcla hasta que espese, unos 20 a 25 minutos. Cinco minutos antes de la mezcla final, (la mezcla será espesa y cremosa con la apariencia de un suave helado) añadir el chocolate y nueces picadas, mezclar durante 5 minutos mas. Si desea una consistencia más firme, transfiera el helado a un envase hermético. Retirar del congelador unos 10 minutos antes de servir.

HELADO DE QUESO

Para diez porciones

12 Onzas de queso crema bajo en grasa cortado en trozos de 1 pulgada, a temperatura ambiente.
1 Lata (14 onzas) de leche condensada sin grasa
2 Tazas de leche sin grasa medio y medio
2 Cucharaditas de extracto de vainilla
1 Cucharadita de extracto puro de limón
1/2 Cucharada de extracto de almendra

Ponga el queso crema y la leche condensada en un tazón. Mezclar con un batidor de mano a velocidad media hasta que esté suave y cremoso y sin grumos visibles. Con la mezcladora a baja velocidad, revolver la mitad de los extractos, la vainilla, limón y almendras. Revuelva hasta que esté suave. Para obtener los mejores los resultados, refrigere por 2 horas o más.

Encienda la máquina para hacer helados de Cuisinart y vierta la mezcla en el recipiente congelado y deje la mezcla hasta que se espese, aproximadamente de 20 a 25 minutos. El helado tendrá una textura suave y cremosa. Si desea una consistencia más firme, transfiera el helado a un envase hermético y guarde en el congelador aproximadamente dos horas. Retirar del congelador unos 10 minutos antes de servir.

Helado de queso con cereza: 1 lata de cerezas (21 onzas), reservando la crema y el extracto de cerezas por separado. Preparar helado de queso, reducir la leche sin grasa a 1,1/2 tazas. Mezcle la crema reservada con la mezcla de helado y mantengalo frío como se indica. Cinco minutos antes que el helado esté listo, añada 1/2 taza de cerezas através de la apertura de la tapa. Cuando el helado se mezcle, transfieralo a un recipiente con tapa. Revuelva suavemente para distribuir.

HELADO DE MENTA

Para diez porciones

1 Taza de leche entera, bien fría
3/4 Taza de azúcar granulada
2 Tazas de crema espesa, bien fría
1,1/2 Cucharaditas de extracto de menta
4 Onzas de barra de chocolate agridulce picado
Gotas de colorante rojo o verde (si desea un color mas intenso)

En un tazón mediano, utilice un mezclador de mano o un batidor para combinar la leche y el azúcar granulada hasta que el azúcar se disuelva completamente, alrededor de 1 a 2 minutos a baja velocidad. Agregue la crema de leche y el extracto de menta.

Encienda la máquina para hacer helados de Cuisinart y vierta la mezcla en el recipiente congelado y deje la mezcla hasta que se espese, aproximadamente 20 a 25 minutos. Cinco minutos antes de que la mezcla este completa, agregar el chocolate picado y las gotas de colorante, si se desea. El helado tendrá una suave textura cremosa. Si desea una consistencia más firme, transfiera el helado a un envase hermético y guarde en el congelador aproximadamente dos horas. Retirar del congelador unos 10 minutos antes de servir.

7. Agregue inmediatamente los ingredientes al tazón congelante vertiéndolos a través de la boquilla.
8. El helado quedara hecho al rededor de 20 a 30 min. El tiempo dependerá de la receta y el volumen del postre que esté preparando. Si los ingredientes son refrigerados, el tiempo del proceso disminuye. Si usted desea una consistencia más firme en sus postres coloque el postre en un recipiente hermético y guárdelo en el congelador por 2 o más horas.

NOTA: No guarde los postres congelados en el tazón congelante. Los postres pueden pegarse mucho a la superficie del tazón y dañarlo. Tanto los postres congelados como el helado sobrante debe colocarse en un recipiente hermético.

AGREGANDO INGREDIENTES EXTRA

Ingredientes tales como chispas y nueces deben ser agregados 5 minutos antes de que la receta esté lista. Una vez que el postre o bebida haya comenzado a espesar, agregue los ingredientes extra a través de la boquilla. Nueces y otros ingredientes no deben exceder el tamaño de una chispa de chocolate.

CARACTERÍSTICA DE SEGURIDAD

Ésta máquina de helados esta equipada con un dispositivo de seguridad que automáticamente detiene la unidad si el motor se calienta. Esto puede ocurrir si el postre es muy espeso o si el aparato ha estado funcionando por un periodo extremadamente largo o si se agregan complementos muy grandes. Para reiniciar el aparato, presione el botón ON/OFF para que quede en posición apagado (OFF). Permita que el aparato se enfríe. Despúes de unos minutos usted podrá encender de nuevo el aparato y continuar haciendo sus postres.

LIMPIEZA

Lave los tazones congelantes, los brazos mezcladores y las tapas en agua tibia jabonosa. NO COLOQUE LOS TAZONES CONGELANTES EN EL LAVAVAJILLAS. NO lave la base del motor, limpie con un trapo húmedo. Seque todas las partes a fondo.

ALMACENAMIENTO

No guarde mojado el tazón congelante en el congelador. NO guarde las tapas, los brazos mezcladores o la base en el congelador.
Usted puede guardar los tazones congelantes en el congelador para tenerlos listos y poder usarlos en cualquier momento. Antes de congelar, envuelva en una bolsa de plástico.
No guarde postres o helado en los tazones congelantes por más de 30 minutos. Colóquelos a un recipiente hermético para conservarlos en el congelador.

CARACTERISTICAS ELÉCTRICAS

120 V
60 Hz
80 W

CONSEJOS PARA SUS RECETAS

Las recetas incluídas en este instructivo le ofrecen una variedad de deliciosos postres y bebidas congeladas. Además, usted puede crear sus propias recetas, siempre y cuando no pasen más de la medida límite.

Los postres y bebidas congeladas de la maquina para hacer helados, yogurt y sorbetes de Cuisinart. Utiliza ingredientes frescos. Por eso mismo, los postres y bebidas no traen los mismas características como los que se preparan en locales comerciales. En la mayoría de estos se utiliza colorantes y preservativos para helados más firmes. Si usted desea una consistencia mas firme transfiera el yogurt, sorbete o helado a un envase hermético, coloque en el congelador cerca de 2 horas o hasta que llegue a la consistencia deseada.

Algunas de las recetas utilizan ingredientes precocidos. Para mejores resultados, la mezcla debe enfriarse por la noche antes de usarse.También puede enfriar la mezcla a través de un baño frío hasta quede completamente fría para poder usarse.

Para hacer un baño frío, llene un recipiente grande con agua fría y hielos. Ponga el sartén o el recipiente en el agua. Enfríe los ingredientes completamente.

Antes de congelarse, la mayoría de las recetas deberán se guardadas en el refrigerador por 3 días.

Usted deberá de sustituir cremas bajas en grasa y leche por cremas enteras o leche entera en muchas recetas, tenga en cuenta que entre más alto es el contenido de grasa, más rico y cremoso será el resultado. Usar alimentos bajos en grasas cambiara el sabor, la consistencia y la textura del postre. Si es necesario sustituir, asegúrese de que utiliza la misma cantidad del sustituto por la misma cantidad del ingrediente original. Por ejemplo, si la receta dice utilice 2 tazas de crema entera, entonces utilice 2 tazas de crema baja en grasa en vez de 1 o 1 ½.

Usted deberá sustituir endulzante por azúcar. Si la mezcla debe ser cocinada, agregue el endulzante después de calentarla .Puede batir la mezcla para disolver el endulzante.

En recetas que llevan alcohol ,agregue el alcohol en los últimos 2 minutos del proceso de congelación. Si no, el alcohol impedirá el proceso de congelación.

Cuando haga sorbetes, asegúrese de probar el sabor de las frutas antes de usarlas. El proceso de congelación reduce el sabor de la fruta, así que sabrá menos de lo que sabe originalmente. Si la fruta sabe poco, agregue azúcar a sus recetas. Si su fruta es muy dulce, reduzca la cantidad de azúcar en su receta.

Cuando haga recetas no llene el tazón congelante mas de ¼ pulgadas por el borde del tazón. Los ingredientes crecerán de tamaño durante el proceso de congelación.

Asegúrese que el tazón congelante esté completamente congelado antes de usarse.

Asegúrese que el brazo y la tapa estén completamente en su lugar antes de usarse.

HELADO DE CHOCOLATE

Para diez porciones

1 Taza de leche entera
1/2 Taza de azúcar granulada
8 Onzas de chocolate amargo o semiamargo roto en pedazos
2 Tazas de crema espesa, bien frío
1 Cucharadita de extracto puro de vainilla

Calentar la leche entera hasta que hierva (esto puede ser hecho en la estufa o en el microondas). En una licuadora o procesador de alimentos triturar el azúcar con el chocolate hasta que el chocolate este finamente picado. Añadir la leche caliente hasta que quede bien mezclada y suave. Transfierala a un recipiente mediano y deje que el chocolate se enfríe completamente. Agregue la crema espesa y la vainilla. Cubrir, refrigerar y enfriar durante 2 horas o más.

Encienda la máquina para hacer helados de Cuisinart y vierta la mezcla en el recipiente congelado y deje que la mezcla espese, aproximadamente 20 a 25 minutos. El helado tendrá una textura suave y cremosa. Si desea una consistencia más firme, transfiera el helado a un envase hermético y guarde en el congelador aproximadamente dos horas. Retirar del congelador unos 10 minutos antes de servir.

HELADO DE FRESA

Para diez porciones

2 Tazas de fresas en rodajas (frescas)
3 Cucharadas de jugo fresco de limón
1 Taza de azúcar (dividida)
1 Taza de leche entera, bien fría
2 Tazas de crema espesa, bien fría
1 Cucharadita de extracto puro de vainilla

En un tazón pequeño, combine las fresas con el jugo de limón y 1/2 taza del azúcar. Revuelva suavemente y permita que las fresas se marinen en el jugo por 2 horas. Despues quite las fresas y reserve el jugo. Haga puré o crema la mitad de las fresas.

En un tazón mediano, utilice un mezclador de mano de baja velocidad para combinar la leche y el azúcar granulada restantes, hasta que se disuelva el azúcar, alrededor de 1 a 2 minutos. Agregue la crema espesa, reserve el jugo de las fresas, el puré de fresas, y la vainilla.

Encienda la máquina para hacer helados de Cuisinart y vierta la mezcla en el recipiente congelado, deje la mezcla hasta que espese, aproximadamente 20 a 25 minutos. Cinco minutos antes de que la mezcla se complete, agrege la reserva de fresas en rodajas y deje que cubra la mezcla completamente. El helado tendrá una textura suave y cremosa. Si se desea una consistencia más firme, transfiera la crema en un recipiente hermético y dejela en el congelador durante 2 horas. Retire del congelador unos 10 minutos antes de servir.

Nota: Este helado tendrá un aspecto natural de rosa pálido.
Si desea un color rosa más profundo, debe añadir colorante rojo con moderación por gotas hasta lograr el color deseado.